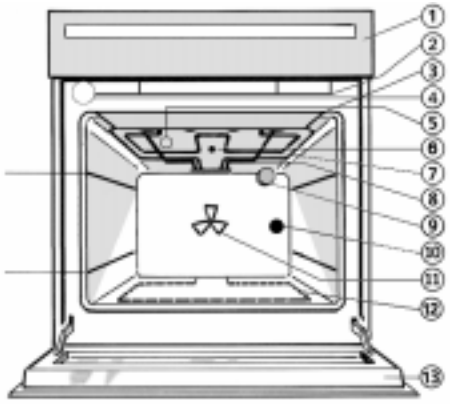
AKP 442

FR

FICHE PRODUIT



1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur [1] (non visible)
3. Protection du gril [2]
4. Blocage de porte [3]
5. Catalyseur
6. Protection résistance supérieure
7. Résistance supérieure
8. Resistance du gril
9. Éclairage arrière du four [4]
10. Logement du tournebroche
11. Ventilateur de four
12. Résistance inférieure (non visible)
13. Porte du four

[1] L'activation du ventilateur est liée au niveau de température atteint à l'intérieur du four. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four. Durant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que durant les fonctions de cuisson, afin de garantir un meilleur refroidissement.

[2] Cette protection empêche le contact direct avec le gril. Quoiqu'il en soit, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en service.

[3] Pour des raisons de sécurité, la porte se bloque automatiquement dès que la température intérieure du four dépasse 320°C et se débloque dès que la température descend en dessous de cette valeur.

Ce logo indique que l'appareil est doté d'une "porte froide", qui permet d'obtenir des températures de surface très faibles durant le nettoyage à pyrolyse. **Il est toutefois conseillé de tenir les enfants éloignés du four.**

[4] Lorsque le four est éteint, l'éclairage s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Si vous avez sélectionné le départ différé, l'éclairage s'allumera uniquement au moment du démarrage de la cuisson.

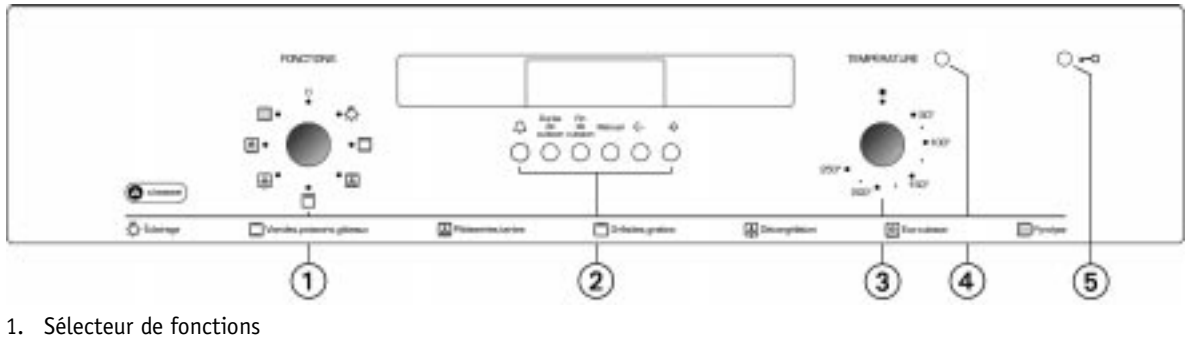
ACCESSOIRES

Tournebroche :

Lèchefrite :

Grille :

BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonctions
2. Programmateur à 6 touches
3. Bouton thermostat
4. Voyant thermostat
5. Voyant jaune de blocage de porte (uniquement pendant la pyrolyse).

Tableau des fonctions du four

Fonction	Description de la fonction
Arrêt four	-
ÉCLAIRAGE	• **Pour allumer l'éclairage du four.**
VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	• **Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins.** • **Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et introduisez les aliments dans le four dès que le voyant rouge du thermostat s'est éteint.** • **Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.**
PÂTISSERIES, TARTES	• **Pour cuire sur 2 gradins maximum.** • **Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.** • **Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four (sauf pour les pizzas et les fougasses).**
GRILLADES, GRATINS 1 À 5	• **Utilisez cette fonction pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain.** • **Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes.** • **La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.** • **Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin).** • **Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.**
GRILLADES + TOURNEBROCHE	• **Pour rôtir des viandes et des volailles.** • **Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales.** • **Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support.** • **Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin).** • **Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson.**
DÉCONGÉLATION	• **Pour décongeler des aliments à température ambiante.** • **Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.**
ÉCO CUISSON	• **Fonction permettant d'économiser de l'énergie ; elle est appropriée pour réchauffer des plats et compléter la cuisson d'aliments. L'éclairage du four est éteint.**
PYROLYSE	• **La durée de la pyrolyse peut être réglée de 1 h 30 minimum à 3 h maximum.**

Recommandations particulières :

Durant le cycle de pyrolyse, il est conseillé d'enlever tous les accessoires fournis pour ne pas faire augmenter davantage la température de la surface extérieure de la porte et garantir une meilleure efficacité du nettoyage de la partie inférieure du four.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

• Tournez le sélecteur de fonctions sur la fonction désirée.
L'éclairage du four s'allume.
• Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant rouge du thermostat s'allume. Il ne s'éteindra que lorsque la température programmée sera atteinte.
En fin de cuisson :
• Placez les boutons sur la position **"0".**

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.

TABLEAU DE CUISSON

	ALIMENTS	Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
VIANDE	Agneau, mouton		X	2	200	90 - 110
			X	2	200	90 - 110
	Veau, bœuf, porc		X	2	200	90 - 110
			X	2	200	90 - 110
	Poulet, lapin, canard		X	2	200	80 - 90
			X	2	200	80 - 90
	Dinde (3 à 5 kg)		X	2	210	170 - 180
			X	2	210	170 - 180
	Oie (2 kg)		X	2	210	100 - 130
			X	2	210	100 - 130
POISSON	(1 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	190	50 - 60
			X	2-3	190	50 - 60
	(<1 kg - filets) Espadon, thon		X	2	180	50 - 60
			X	2-3	190	50 - 60
LÉGUMES	Poivrons, tomates, pommes de terre au four		X	2	200	50 - 60
			X	2-3	190	50 - 60
PIZZAS PAIN	PAIN		X	2	210	30 - 40
			X	2-3	210	30 - 40
	Pizzas		X	2	225	15 - 20
			X	1-3	210	20 - 30
GÂTEAUX VIENNOISERIES ETC	Gâteaux levés		X	2	170	40 - 50
			X	2-3	170	40 - 50
	Tourtes fourrées au fromage		X	2	190	80 - 90
			X	2-3	180	70 - 80
	Tartes		X	2	180	50 - 60
			X	2-3	180	45 - 55
	Strudel aux pommes, crèpes		X	2	200	50 - 60
			X	2-3	190	50 - 60
	Biscuits, gimblettes, biscuits à pâte brisée		X	2	160	30 - 40
			X	2-3	150	30 - 40
	Choux à la crème, biscuit roulé		X	2	190	20 - 30
			X	2-3	180	20 - 30
	Tourtes, tartes fourrées aux fruits, ex. ananas, pêches		X	2	190	50 - 60
			X	2-3	180	50 - 60
	Lasagnes, gratin de pommes de terre, cannelloni, timbales de pâtes		X	2	200	50 - 60
			X	2-3	190	50 - 60
	Vol-au-vent		X	2	200	20 - 30
			X	2-3	190	30 - 40
	Soufflés		X	2	200	40 - 50
			X	2	190	50 - 60

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

	ALIMENTS	Fonction	Temps de cuisson (5 minutes)	Gradin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
VIANDE	Entrecôtes		X	3-4	225-250	20 - 30
	Côtelettes		X°	3-4	225-250	20 - 30
	Saucisses		X	3	225-250	30 - 40
	Côtes de porc		X	3	225-250	20 - 30
	Cuisses de poulet		X	3	200-225	40 - 50
	Brochettes		X	3	200-225	40 - 50
	Échine de porc		X	3	200-225	40 - 50
	Demi-poulet		X	3	200-225	40 - 50
	Demi-poulet		-	3	200-225	40 - 50
	Poulets entiers		-	2	200	60 - 70
	Rôti porc, bœuf		-	2-3	200	60 - 80
	Canard		-	1-2	200-210	70 - 80
	Gigot d'agneau		-	1-2	200	80 - 90
	Rosbif		-	2	225-250	45 - 60
POISSON	Poisson, ex. dorade, truite		-	3	190-200	40 - 50
	Poissons (filets)		X	3	200-225	30 - 40
	Pommes de terre au four		-	2-3	200-210	40 - 50
	Toast		X	3-4	225-250	5 - 10

Remarque : GRIL, retournez la viande à mi-cuisson.
Les températures et les durées de cuisson sont fournies à titre purement indicatif

FICHE PROGRAMMATEUR

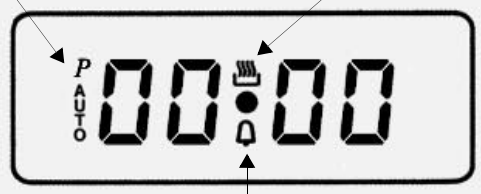
Description du bandeau de commandes

Bouton 1	Compte-minutes avec signal sonore
Bouton 2	Bouton de sélection du temps de cuisson
Bouton 3	Bouton de sélection de l'heure de fin de cuisson
Bouton 4	Bouton de sélection du Mode manuel
Bouton 5	Bouton de programmation ou de modification des données
Bouton 6	Bouton de programmation ou de modification des données

Description de l'afficheur

AUTO s'allume et reste allumé pour indiquer que le Mode automatique a été activé. Il clignote pour indiquer que le temps de cuisson est écoulé.

Lorsque le voyant de fonctionnement manuel est allumé, cela signifie que le Mode manuel a été activé.



Lorsque le voyant du compte-minutes est allumé, cela signifie que le compte-minutes a été activé.

Compte-minutes

Le compte-minutes ne peut être utilisé que lorsque le four est en marche et permet la programmation d'un temps maximum de 23 heures et 59 minutes.
Pour programmer le compte-minutes :

1. Pressez la touche **1**, l'afficheur indique "-0.00".
2. Pressez la touche **5** ou **6** pour programmer le temps désiré. Pendant quelques secondes, la cloche clignotera sur l'afficheur " ".
3. Attendez 5 secondes pour la confirmation automatique.

4. Le signal sonore se déclenchera à la fin du temps programmé. Pressez la touche **1** pour arrêter le signal sonore.

Programmations lors de la première utilisation

Après avoir raccordé le four à l'alimentation électrique ou après une coupure d'électricité, l'afficheur indique "-0.00" et A.

Programmation Horloge

Pressez la touche **4** et programmez l'horloge à l'aide des touches **5** et **6**. Attendez 5 secondes pour la confirmation automatique. Le programmateur passera directement en mode manuel. L'indicateur " " s'allume.

Sélection de l'heure de fin de cuisson avec départ retardé

1. Programmez la fonction et la température (voir fiche produit).
2. Pressez la touche **2**, l'afficheur indique "-0.00".
3. L'indication **"AUTO"** clignotera sur l'afficheur.

4. Pressez la touche **5** ou **6** pour programmer le temps de cuisson désiré.
5. Pressez la touche 3 puis la touche **5** ou **6** pour sélectionner l'heure de fin de cuisson (le temps de cuisson maximum programmable est de 23 heures et 59 minutes).
6. Une fois la cuisson terminée, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore se déclenche. Pressez la touche **1** pour arrêter le signal sonore. L'heure du jour réapparaît sur l'afficheur.
   Le four calculera automatiquement l'heure de début de cuisson en fonction de la durée ainsi que l'heure de fin de cuisson précédemment choisies.

Pour annuler une sélection quelconque, pressez la touche **4** durant les phases de programmation.

Sélection du temps de cuisson

1. Programmez la fonction et la température (voir fiche produit).
2. Pressez la touche **2**, l'afficheur indique "-0.00".
3. Sur l'afficheur l'indication **"AUTO"** clignotera.
4. Pressez la touche **5** ou **6** pour programmer le temps de cuisson désiré.
5. Attendez 5 secondes pour la confirmation automatique.
6. Pressez la touche **2** pour modifier le temps de cuisson précédemment programmé ou la touche **3** pour afficher l'heure de fin de cuisson.
7. Une fois la cuisson terminée, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore se déclenche. Pressez la touche **4** pour arrêter le signal sonore. Tournez le bouton **1** sur "0", la lampe s'éteint et l'heure réapparaît sur l'afficheur.

Sélection de la fonction de pyrolyse

1. Tournez le bouton **1** sur la fonction de pyrolyse, le voyant rouge du thermostat s'allumera et le programmateur se programmera automatiquement sur une durée minimum de pyrolyse de 1:30.

2. Pressez la touche **2** pour modifier la durée de la pyrolyse (max. 3 heures).
3. Pressez la touche **3** pour programmer l'heure de fin du cycle de pyrolyse.
4. Attendez 5 secondes pour la confirmation automatique.
5. Pour annuler, tournez le bouton sur "0".